

Quando mangiamo, a quali contaminanti alimentari siamo soggetti? Oggi il progetto europeo TDS-Exposure risponde a questa domanda, monitorando le sostanze chimiche presenti in un pasto e creando un database di ogni paese, per valutare l'eventuale rischio e le soluzioni possibili. (...)

L'articolo:

http://www.quotidianosanita.it/scienza-e-farmaci/articolo.php?articolo_id=23833&fr=n

Sull'argomento:

<http://www.iss.it/pres/?lang=&lang=1&id=1446&tipo=6>

Il sito:

<http://www.tds-exposure.eu/>

Passato... presente:

http://www.fabiomanzione.it/index.php?searchword=contaminanti&ordering=newest&searchphrase=all&option=com_search

* * *

Contaminazioni microbiologiche - I microrganismi guasta-gusto:

<http://www.scienzainrete.it/documenti/video/cibo-riccomi-ci-ficco-microrganismi-guasta-gusto/ottobre-2014>

* * *

Frodi alimentari - A Roma una conferenza internazionale per individuare azioni di contrasto:

http://www.quotidianosanita.it/cronache/articolo.php?articolo_id=23953&fr=n

Il Programma:

http://www.salute.gov.it/portale/news/p3_2_2_1_1.jsp?lingua=italiano&menu=eventi&p=daeunti&id=205

Sull'argomento:

<http://www.sicurezzaalimentare.it/sicurezza-produttiva/Pagine/FrodialimentariComestabilirenuovisistemidicontrollo.aspx>

Passato... presente:

http://www.fabiomanzione.it/index.php?searchword=frode+alimentare&ordering=newest&searchphrase=all&limit=20&option=com_search

Lezioni dalla Storia:

<http://ilblogdellasci.wordpress.com/2014/07/29/roba-da-chimici/>

* * *